



## Weingut PMC Peter & Christoph Münzenrieder

Triftgasse 31 7143 Apetlon

Tel.Mobil: +43(0)699/13311582 Tel.Mobil: +43(0)699/13311583

Tel: +43(0)2175/26700 Fax: +43(0)2175/26701

e-mail: office@weingut-pmc.at home: www.weingut-pmc.at

## WELSCHRIESLING 2018



### Charakteristik:

Strahlendes, helles grüngelb; in der Nase feine Steinobst- und Apfelrucht mit leichter Kräuterwürze; am Gaumen angenehm cremig mit spritzige Säurestruktur und elegantem Fruchtschmelz, trinkanimierende Zitrusfrucht im Abgang;

### Ausbau:

Selektive Ernte der Trauben, nach 6-stündiger Maischestandzeit Pressung der Trauben im Niederdruckverfahren. Fermentation im geschlossenen Edelstahltank bei 20°C. 3-monatige Reifezeit auf der Feinhefe im Edelstahltank, Filtration, sterile Füllung, nach 2 Wochen verpacken für den Verkauf.

### Lage/Boden:

Trockener Schwarzerdeboden mit einem geringen Schotteranteil. Der "leichte" Boden sorgt für feingliedrige fruchtige, Weine mit lebendiger Säure.

### Speisenempfehlung:

Wurst-, Käse- und Speckplatten

### Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss

Gebinde	Inhalt	Gewicht	Abmessung
Flasche	750ml	1,26kg	H : 305mm Ø : 73mm
Karton	6 Flaschen	7,95 kg	170 x 310 x 255mm
Palette	100 Kartons	835 kg	120 x 80 x 172cm

Sorte	Alkohol	Serviertemperatur	Qualitätsstufe	Flascheninhalt
<b>Welschriesling</b>	<b>12.5% vol.</b>	<b>6 - 10°C</b>	<b>Qualitätswein trocken</b>	<b>750 ml</b>

